Universal Fit Rotisserie

Asador de Ajuste Universal

Rôtissoire universelle

If you have any questions concerning this product, please contact the Grill ServiceCenter at 1-800-241-7548.
Business hours: Open 24 hours - Seven days a week

Si usted tiene preguntas acerca de este producto, porfavor póngase en contacto con el Centro de Servicio de Parrillas llamando al 1-800-241-7548. Horas de oficina: Abierto 24 horas al día, siete días a la semana.

Si vous avez des questions au sujet de ce produit, veuillez contacter le Grill Service Center (Service d'entretien des grils) au 1-800-387-6057, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

P/N 3492681

Rotisserie Assembly Instructions

This rotisserie is designed to provide easy installation and dependable service.

This assembly instruction is for the assembly of electric and battery powered rotisseries. Use only the steps that apply to your rotisserie.

Please read all instructions before attempting assembly and installation.

⚠Warning- Failure to assemble, install and maintain this product as noted could cause bodily injury.

Retain this assembly instruction for future reference.
If you have any questions concerning this product, please contact the Grill Service Center at 1-800-241-7548.

Important Safeguards

Please use the following basic safety precautions when using your rotisserie:

Electric & Battery Powered Rotisserie:

1. Read all instructions before attempting assembly, installation and use.
2. Do not allow children to operate this product. Provide close supervision if used near children.
3. Do not touch hot surfaces without proper protection.
4. Allow all parts to cool before assembling or disassembling.
5. Do not use accessory attachments unless recommended by Char-Broil.
6. Do not operate for any use other than intended.
7. Remove motor from grill and store indoors when not in use.
8. Do not use grill for non-rotisserie cooking with motor installed.

For Electric Rotisserie:

9. To protect against electrical shock, do not immerse motor, cord or plug in water or other liquids.
10. Do not operate with a damaged cord or plug.
11. Do not allow cord to touch hot surfaces.
12. Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.
13. Turn motor OFF before removing plug from outlet.

⚠ WARNING

Electrical Grounding Instructions:
This appliance is equipped with a three prong (grounded) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

⚠ WARNING

When using an extension cord, for your safety:

- Use only outdoor type with three prong grounding plug, approved by UL, marked with a W-A and with a tag stating “Suitable for Use with Outdoor Appliance”.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table or other items where it can be pulled by children or tripped over.

Assembly Instructions

Use only the steps that apply to your rotisserie

Step 1

1.1 Screw the two **Spit Rod** sections together using (1) **Lock Washer**. Tighten the sections together using two wrenches (**Figure A**).

1.2 Slide **Meat Forks** onto the assembled **Spit Rod** and secure by tightening the **Thumb Screws**.

1.3 Slide the **Collar** onto the **Spit Rod** in the direction as shown and fasten with the **Thumb Screws**.

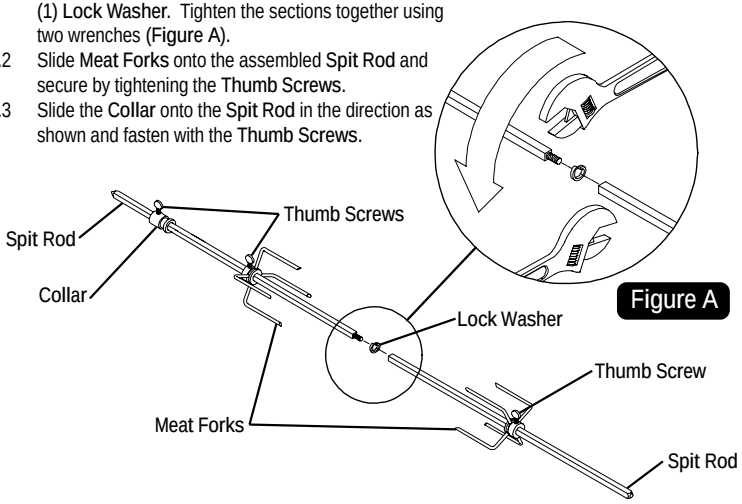


Figure A

If your grill has mounting holes more than one inch from the top of the casting, use Step 2 - Option A.

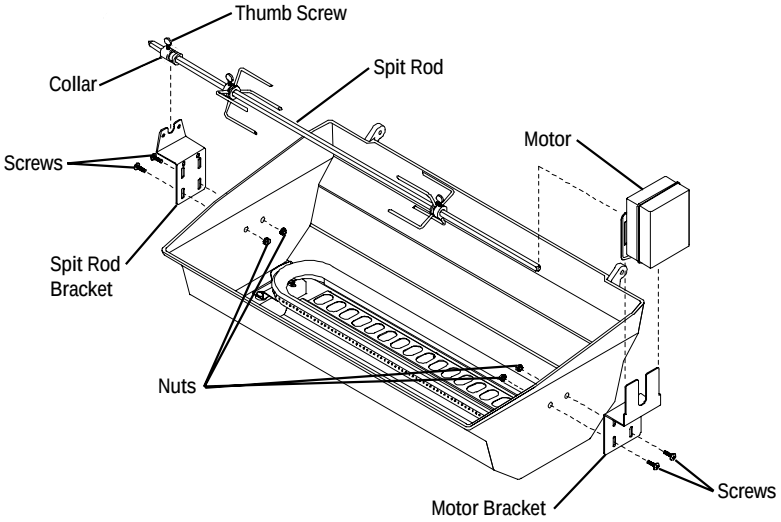
If your grill has mounting holes less than one inch from the top of the casting, proceed to Step 2 - Option B.

Option A

Step 2

Note: For most grill applications, install the rotisserie motor on the right side of the grill as shown. Some applications may require the motor to be assembled on the left side of the grill. If the motor is mounted on the sideburner side of the grill, DO NOT operate the sideburner while using your rotisserie.

2.1 Open grill and remove cooking grid(s) and warming rack(s).
2.2 Locate the holes on the sides of your grill. Determine which set of slots, on the mounting brackets, will match the hole spacing on the grill.
2.3 Mount the **Motor Bracket** on the side of the grill using (2) **Screws** and (2) **Nuts**.
2.4 Mount the **Spit Rod Bracket** to the opposite side of the grill using (2) **Screws** and (2) **Nuts**.
2.5 Slide the **Motor** onto the **Motor Bracket** as shown.
2.6 Insert end of **Spit Rod** into the **Motor**.
2.7 Adjust the **Collar** so that it rests snugly inside the **Spit Rod Bracket** and tighten the **Thumb Screw**.



Use this step only if your grill has mounting holes less than one inch from the top of the casting.

Option B

Step 2

Note: For most grill applications, install the rotisserie motor on the right side of the grill as shown. Some applications may require the motor to be assembled on the left side of the grill. If the motor is mounted on the sideburner side of the grill, DO NOT operate the sideburner while using your rotisserie.

2.1 Open grill and remove cooking grid(s) and warming racks(s).
2.2 Fasten the **Motor Bracket** to the **Spit Rod Bracket** using **(2) Screws** and **(2) Nuts**, as shown in **Figure B**. Determine which sets of slots will give you proper motor height and clearance.
2.3 Attach the **Bracket Assembly** using **(2) Screws** and **(2) Nuts**.
2.4 Slide the **Motor** onto the **Bracket Assembly** as shown.
2.5 Insert the end of the **Spit Rod** into the **Motor**.
2.6 Adjust the **Collar** so that it rests snugly inside the **Rotisserie Slot** on your bottom casting and tighten the **Thumb Screw**.

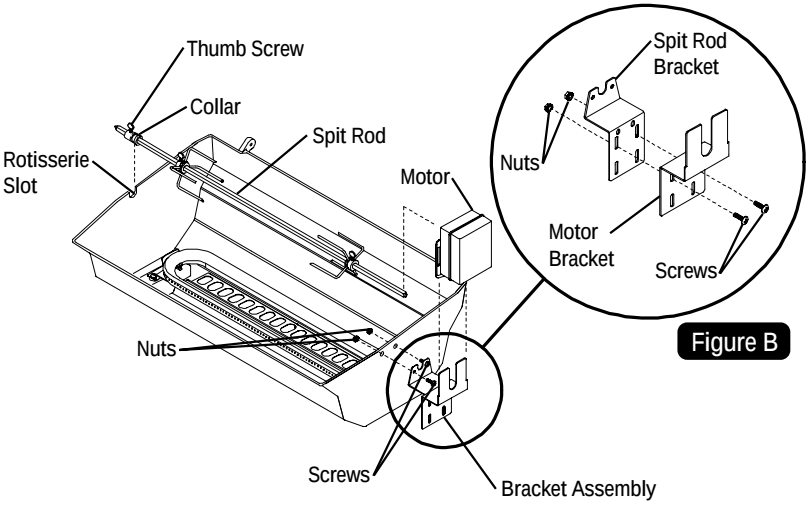


Figure B

Operation

Steps

1. Balance food on spit rod between meat forks. Check balance by holding loaded spit rod loosely in hands and rotating. Adjust as needed.
2. Place loaded spit rod onto motor. Adjust collar so that it rests snugly against spit rod bracket. Tighten thumb screw.
3. Heat grill and cook according to suggestions below.
4. If food becomes unbalanced during cooking, use gloves or mittens to remove loaded spit rod and adjust. A cooking cord may be tied as needed to secure the food.
5. When food is done, remove spit rod from motor, remove meat fork on motor side and slide food off spit rod.

Cooking Tips

When buying a roast, look for uniform shaped cuts of meat to ensure even roasting.

For easy clean-ups, place an aluminum foil pan beneath meat to catch juices.

To reduce cooking time and ease handling of poultry, cook two smaller birds at once instead of one large bird. Butt birds together, legs to shoulders, for compactness and balance.

Wrap aluminum foil around wing tips and ends of legs to avoid charring and burning.

Apply marinades and sauces with a long handled brush. Baste frequently.

⚠ WARNING

If your grill includes a side mounted (auxilliary) burner, do not operate burner while rotisserie cooking. Heat from sideburner may damage rotisserie parts.

⚠ WARNING

Do not expose motor to grill settings above medium. Damage to internal components may result.

Meat	Cut	Weight	Heat	Time	Internal Temperature
Beef	Rib Roast	4 to 6 lbs.	Medium to Low	Rare: 14 - 16 min./lb.	140° F
				Med: 16 - 20 min./lb.	160° F
	Boneless Roast	4 to 6 lbs.	Medium to Low	Rare: 20 - 22 min./lb.	140° F
Pork	Bone-In: Loin, Butt Shoulder	3 to 5 lbs.	Medium to Low	15 - 18 min./lb.	170° F
	Boneless: Loin, Butt, Shoulder	3 to 5 lbs.	Medium to Low	22 - 25 min./lb.	170° F
	Fully Cooked Ham	3 to 5 lbs.	Medium to Low	15 - 18 min./lb.	140° F
Lamb	Boneless Loin, Shoulder Roast	4 to 5 lbs.	Medium	Rare: 20 min./lb.	140° F
				Med: 22 min./lb.	160° F
				Well: 25 min./lb.	170° F
Poultry	Whole Broiler-Fryer	2.5 to 3.5 lbs.	Medium	1 1/4 - 1 1/2 hours	185° F
	Whole Cornish Hen	1.5 lbs.	Medium	1 - 1 1/2 hours	185° F
	Whole Domestic Duck	4 to 5 lbs.	Medium	2 1/2 - 3 hours	185° F
	Whole Turkey	8 to 10 lbs.	Medium	2 - 2 1/2 hours	185° F

Cleaning & Maintenance

1. Allow all metal parts to cool before cleaning. Wash with a mild dish soap and plastic bristle brush. Towel dry and store in a cool dry place out of reach of children. Note: All metal parts are dishwasher safe except motor.
2. Motor should be removed from grill when not in use. Store in a cool dry place.

Note: You may not be able to use your warming rack(s) when motor or spit rod brackets are in place.

Instrucciones de Ensamblaje del Asador

Este asador está diseñado para proveerle una instalación fácil y un servicio confiable.

Estas instrucciones de ensamblaje son para el ensamblaje de asadores eléctricos y de Batería. Utilice únicamente los pasos que le correspondan a su asador.

Lea todas las instrucciones antes de intentar montar o instalar el asador.

⚠ Advertencia: El dejar de montar, instalar y mantener este producto como se indica puede causar daños corporales.

Guarde estas instrucciones para futura referencia. Si tiene alguna pregunta con respecto a este producto, comuníquese con el Centro de Servicio de Parrillas al 1-800-241-7548.

Precauciones Importantes

Utilice las siguientes precauciones básicas cuando use el asador:

Eléctricos y de Batería:

1. Lea todas las instrucciones antes de intentar armar, instalar y usar el asador.
2. No permita que los niños manejen este aparato. Mantenga una supervisión constante, cuando oper el asador cerca de los niños.
3. No toque ninguna superficie caliente sin la protección adecuada.
4. Permita que todas las piezas se enfríen antes de montar o desmontar el asador.
5. No utilice accesorios que no sean recomendados por Char-Broil.
6. No le dé a este aparato ningún otro uso más que el indicado.
7. Retire el motor de la parrilla y guárdelo bajo techo cuando no lo use.
8. No utilice la parrilla con el motor instalado para cocciones diferentes al asado.

Para asadores eléctricos:

9. Para protegerse de una descarga eléctrica no sumerja el motor, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
10. No utilice el asador con el cable o el enchufe dañado.
11. No permita que el cable toque superficies calientes.
12. Desenchufe el cable cuando el asador no esté en uso y antes de limpiarlo.
13. APAGUE el motor antes de desenchufarlo.

⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones para las conexiones eléctricas a tierra:
Este aparato está equipado con un enchufe de tres patas de conexión a tierra, para protegerlo del riesgo de una descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptor para enchufes de tres patas de conexión a tierra. No corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe.

⚠ ADVERTENCIA

Por su seguridad, cuando use un cable de extensión:

- Utilice sólamente un cable de extensión con enchufe de tres patas de conexión a tierra para uso al aire libre, aprobado por el UL, marcado con un W-A y con un rótulo que indique “Adecuado para usar con aparatos al aire libre”
- Mantenga las conexiones secas y sin tocar el suelo.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa u otro lado de manera que los niños puedan tirarlo o tropezarse.

Instrucciones de Ensamblaje

Utilice únicasmente los pasos que le correspondan a su asador.

Paso 1

1.1 Atornille las dos secciones de la **Barra para Asar** usando (1) **Arandela de Seguridad.** Ajustelas utilizando dos llaves de tuercas. (**Figura A**).

1.2 Deslice los **Tenedores para Carne** en la **Barra para Asar** ensamblada y asegúrelos ajustando los **Tornillos de Mano**.

1.3 Deslice el **Anillo** en la **Barra para Asar** en la dirección indicada y ajústelo con los **Tornillos de Mano**.

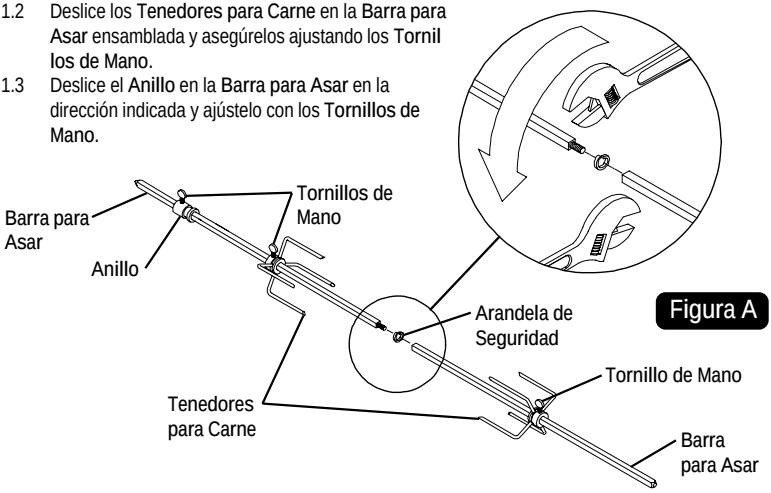


Figura A

Si su parrila tiene agujeros de montaje a más de una pulgada del borde superior de la parrilla, utilice al paso 2-Opción A.

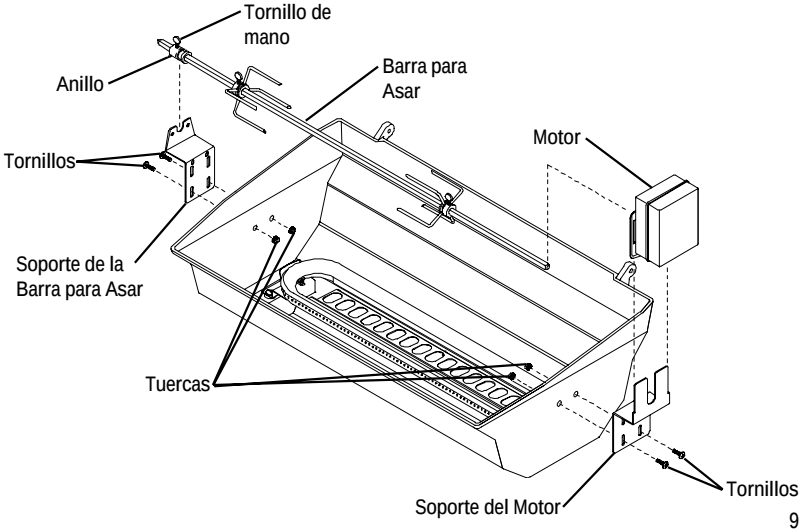
Si su parrila tiene agujeros de montaje a menos de una pulgada del borde superior de la parrilla, proceda al paso 2-Opción B.

Opción A

Paso 2

Nota:
En la mayoría de los casos al utilizar la parrilla, instale el motor al lado derecho de la parrilla como se indica. En algunos casos puede ser necesario montar el motor al lado izquierdo de la parrilla. Si el motor se monta al lado de la parrilla donde está el quemador lateral, NO utilice el quemador lateral mientras usa el asador.

2.1 Abra la parrilla y saque la rejilla y la(s) barra(s) de calentamiento.
2.2 Localice los agujeros a los lados de su parrilla. Determine cuál conjunto de ranuras, en los soportes de montaje, empatará con los agujeros de la parrilla.
2.3 Monte el Soporte del Motor al lado de la parrilla utilizando (2) Tornillos y (2) Tuercas.
2.4 Monte el Soporte de la Barra para Asar al otro lado de la parrilla utilizando (2) Tornillos y (2) Tuercas.
2.5 Deslice el Motor en el Soporte del Motor como se indica.
2.6 Inserte el extremo de la Barra para Asar en el Motor.
2.7 Ajuste el Anillo de manera que descanse en el Soporte de la Barra para Asar y ajuste el Tornillo de mano.



Utilice este paso únicamente si su parrilla tiene agujeros de montaje a menos de una pulgada del borde superior de la parrilla.

Opción B

Paso 2

Nota:
En la mayoría de los casos al utilizar la parrilla, instale el motor al lado derecho de la parrilla como se indica. En algunos casos puede ser necesario montar el motor al lado izquierdo de la parrilla. Si el motor se monta al lado de la parrilla donde está el quemador lateral, NO utilice el quemador lateral mientras usa el asador.

2.1 Abra la parrilla y saque la rejilla y la(s) barra(s) de calentamiento.
2.2 Ajuste el **Soporte del Motor** al **Soporte de la Barra para Asar** utilizando (2) **Tornillos** y (2) **Tuercas**, como se indica el la **Figura B**. Determine cuál conjunto de ranuras le proveerá la altura y el espacio adecuado para el motor.
2.3 Adapte el **Ensamblaje de Soportes** utilizando (2) **Tornillos** y (2) **Tuercas**
2.4 Deslice el **Motor** y el **Ensamblaje de Soportes** como se indica.
2.5 Inserte el extremo de la **Barra para Asar** en el **Motor**.
2.6 Ajuste el **Anillo** de manera que descanse en el **Ranura del Asador** y ajuste el **Tornillo de mano**.

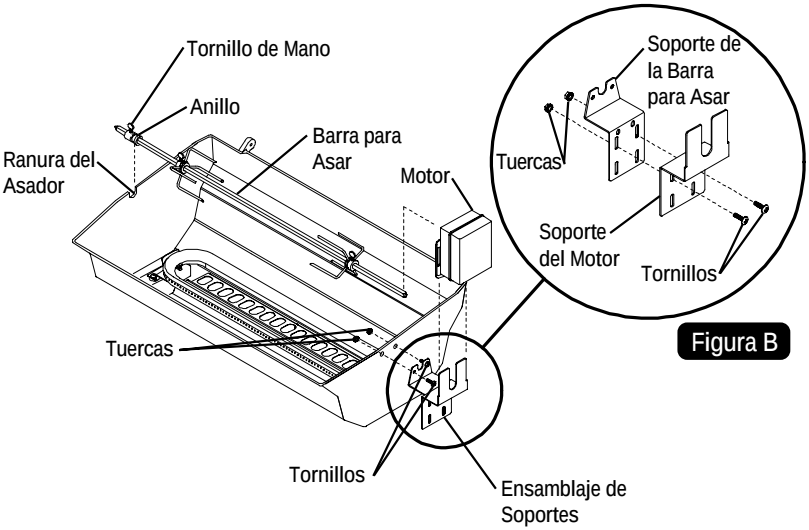


Figura B

Operación

Pasos

1. Ponga la comida en la barra para asar entre los tenedores para carne. Asegúrese de que esté equilibrada sosteniendo la barra suavemente entre las manos y rotándola. Ajuste lonecasario.
2. Coloque la barra para asar cargada en el motor. Ajuste el anillo de manera que descanse en el soporte de la barra para asar. Ajuste el tornillo de mano.
3. Caliente la parrilla y cocine de acuerdo con las siguientes instrucciones.
4. Si la comida se desequilibra durante la cocción, use guantes o mitones para retirar la barra para asar cargada y ajústela. Un cordón de cocción puede ser atado si fuera necesario para asegurar la comida.
5. Cuando la comida se cocine, retire la barra para asar del motor, retire el tenedor para carne del lado del motor y delice la comida de la barra para asar.

Secretos de Cocción

Cuando compre carne, busque cortes uniformes que le garanticen un asado parejo.

Para facilitar la limpieza, ponga un molde de aluminio debajo de la carne para recoger el jugo de ésta.

Para reducir el tiempo de cocción y facilitar la manipulación del pollo, cocine dos aves pequeñas al mismo tiempo en lugar de un ave grande. Ate las aves de piernas y hombros para hacerlas compactas y que se equilibren.

Envuelva las puntas de las alas y los extremos de las patas en papel de aluminio para evitar que se quemen.

Aplique los marinados y las salsas con una brocha de mango largo. Pringue la carne constantemente.

⚠ ADVERTENCIA

Si su parrilla incluye un quemador lateral, no ponga el quemador a funcionar mientras está asando. El calor del quemador lateral puede ocasionar daños a los componentes del asador.

⚠ ADVERTENCIA

No exponga el motor a niveles mayores de medio en la parrilla. Lo anterior puede causar daños a los componentes internos.

Carne	Corte	Peso	Calor	Tiempo	Teperatura Interna
Carne	Costilla	De 1.8 a 2.7 kg	Medio a Bajo	Crudo: 28 a 32 min./kg Med: 32 a 40 min./kg	60° C 71° C
	Filete de carne	De 1.8 a 2.7 kg	Medio a Bajo	Crudo: 40 a 44 min./kg	60° C
Cerdo	Con Hueso: Lomo, Ravadilla, Hombro Deshuesado: Lomo, Ravadilla, Hombro Jamón Totalmente Cocido	 De 1.3 a 2.2 kg De 1.3 a 2.2 kg De 1.3 a 2.2 kg	 Medio a Bajo Medio a Bajo Medio a Bajo	 30 a 36 min./kg 44 a 50 min./kg 30 a 36 min./kg	 77° C 77° C 60° C
Cordero	Deshuesado: Lomo, Hombro	De 1.8 a 2.2 kg	Medio	Crudo: 40 min./kg Medio: 44 min./kg Cocido: 50 min./kg	60° C 71° C 77° C
Pollo	Entero Frito Gallina Entera Pato Domestico Entero Pavo Entero	De 1.1 a 1.58 kg 0.68 kg De 1.8 a 2.2 kg De 3.6 a 4.5 kg	Medio Medio Medio Medio	1 1/4 a 1 1/2 horas 1 a 1 1/2 horas 2 1/2 a 3 horas 2 a 2 1/2 horas	85° C 85° C 85° C 85° C

Limpieza y Mantenimiento

1. Permita que todas las partes metálicas se enfríen antes de hacer la limpieza. Lave con jabón suave para platos y una brocha de cerdas de plástico. Séquelo con una toalla y guárdelo en un lugar fresco y seco fuera del alcance de los niños. Nota: Todas las partes metálicas se pueden lavar en una lavadora para platos eléctrica excepto el motor.
2. El motor debe retirarse de la parrilla cuando no se esté utilizando. Guárdelo en un lugar fresco y seco .

Nota: Es posible que usted no pueda utilizar sus barras de calentamiento cuando el motor o el soporte de la barra para asar estén en su lugar.

Assemblage de la rôtissoire

Cette rôtissoire est conçue pour être fiable et facilement installée.

Ces instructions sont destinées à l'assemblage des rôtissoires à alimentation électrique et à batterie. Suivez uniquement les étapes qui concernent votre rôtissoire.

Veuillez lire l'ensemble des instructions avant d'entreprendre l'assemblage et l'installation.

⚠ Avertissement – S'il ne sont pas effectués conformément aux instructions, l'assemblage, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent entraîner des blessures corporelles.

Conservez ces instructions d'assemblage pour référence future.
Si vous avez des questions au sujet de ce produit, veuillez contacter le Grill Service Center (Service d'entretien des grils) au 1-800-387-6057.

Importantes mesures de sécurité

Veuillez observer les précautions de base suivantes lorsque vous utilisez votre rôtissoire :

Rôtissoire à alimentation électrique et à batterie:

1. Lire l'ensemble des instructions avant d'entreprendre l'assemblage, l'installation et l'utilisation.
2. Interdire l'utilisation de l'appareil aux enfants. Faire preuve d'une grande vigilance lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
3. Ne pas toucher les surfaces chauffées sans protection adéquate.
4. Laisser toutes les pièces refroidir avant de procéder à l'assemblage ou au démontage.
5. Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux recommandés par Char-Broil.
6. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. Lorsque l'appareil n'est pas en service, retirer le moteur du gril et l'entreposer à l'intérieur.
8. Lorsque le moteur est installé, ne pas utiliser l'appareil pour faire de la cuisine autre que du rôtissage.

Pour les rôtissoires électriques :

9. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas immerger le moteur, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou une prise défectueuse.
11. Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chauffées.
12. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise lorsque l'appareil n'est pas en service et avant de le nettoyer.
13. Mettre le moteur à l'ARRÊT avant de débrancher le cordon de la prise murale.

⚠ AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre :
Cet appareil est équipé d'une prise à trois broches (prise de terre) pour vous protéger contre les chocs électriques. Elle doit être branchée directement sur une prise murale mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette prise.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'une rallonge, pour votre sécurité

- Utiliser uniquement une prise de terre d'extérieur conforme aux normes UL, portant l'inscription W-A et une étiquette indiquant « Adapté aux appareils d'extérieur ».
- Maintenir les branchements au sec et s'assurer qu'ils ne touchent pas le sol.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou autre pour éviter de s'y prendre les pieds ou que des enfants tirent dessus.

Assemblage

Suivre uniquement les étapes qui concernent votre rôtissoire.

Étape 1

1.1 Assemblex deux des sections de la **Broche** à l'aide de deux (1) **Rondelles de Blocage**. Serrez les deux sections à l'aide de deux pinces. (**Figure A**).

1.2 Faire glisser les **fourches à viande** sur la **broche** assemblée et fixer en serrant les **vis à ailettes**.

1.3 Faire glisser le **collet** sur la **broche** dans la direction indiquée et serrer avec les **vis à ailettes**

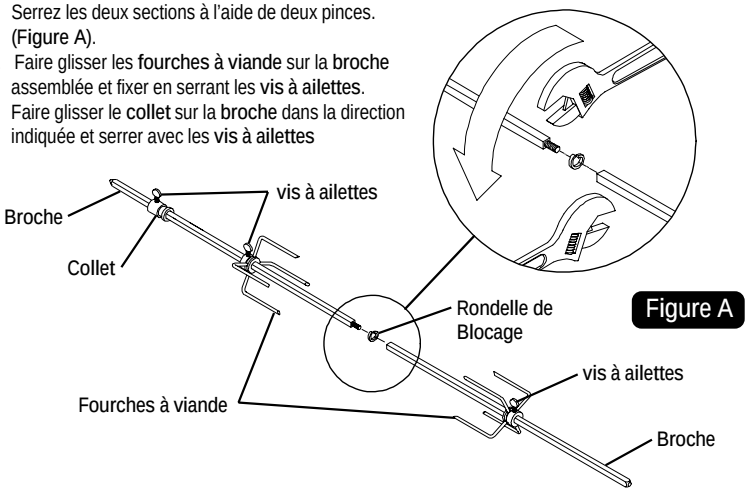


Figure A

Si votre gril possède des trous d'assemblage placés à plus d'un pouce (2,54 cm) du haut de la pièce en fonte, suivre l'Étape 2 – Option A.

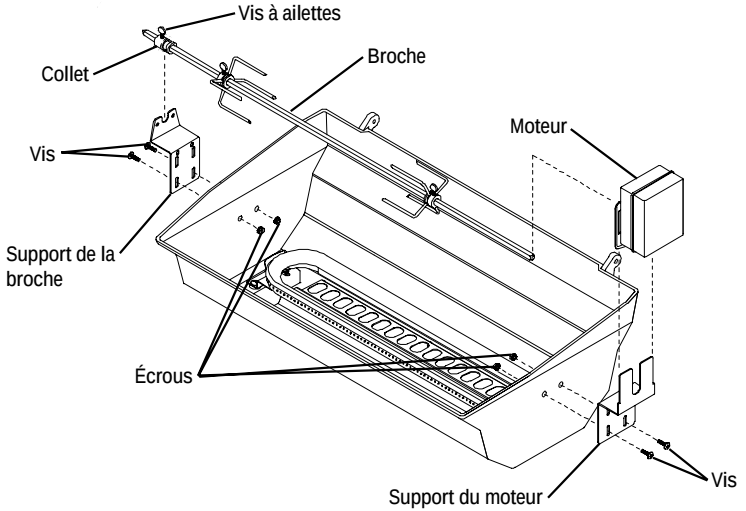
Si votre gril possède des trous d'assemblage placés à moins d'un pouce (2,54 cm) du haut de la pièce en fonte, suivre l'Étape 2 – Option B.

Option A

Étape 2

Remarque : Pour la plupart des utilisations, installer le moteur de la rôtissoire sur le côté droit du gril, de la manière indiquée. Certaines utilisations peuvent nécessiter une installation du moteur à gauche du gril. Si le moteur est fixé du côté où se trouve le brûleur latéral du gril, ne pas utiliser le brûleur en même temps que la rôtissoire.

2.1 Ouvrir le gril et retirer la ou les grille(s) de cuisson et la ou les plateau(x) de réchauffage.
2.2 Noter l'emplacement des trous sur les côtés de votre gril. En examinant les supports de fixation, déterminer quelle série d'encoches correspond à l'écart des trous sur votre gril.
2.3 Fixer le support du moteur sur le côté du gril en utilisant (2) vis et (2) écrous.
2.4 Fixer le support de la broche sur le côté opposé du gril en utilisant (2) vis et (2) écrous.
2.5 Faire glisser le moteur sur le support du moteur, de la manière indiquée.
2.6 Insérer l'extrémité de la broche dans le moteur.
2.7 Ajuster le collet afin qu'il soit bien positionné à l'intérieur du support de la broche, puis serrer la vis à ailettes.



Suivre cette étape uniquement si votre gril possède des trous d'assemblage placés à moins d'un pouce (2,54 cm) du haut de la pièce en fonte.

Option B

Étape 2

Remarque : Pour la plupart des utilisations, installer le moteur de la rôtissoire sur le côté droit du gril, de la manière indiquée. Certaines utilisations peuvent nécessiter une installation du moteur à gauche du gril. Si le moteur est fixé du côté où se trouve le brûleur latéral du gril, ne pas utiliser le brûleur en même temps que la rôtissoire.

2.1 Ouvrir le gril et retirer la ou les grille(s) de cuisson et la ou les plateau(x) de réchauffage.
2.2 Fixer le support du moteur au support de la broche en utilisant (2) vis et (2) écrous, de la manière indiquée dans la Figure B. Déterminer quelle série d'encoches offre le meilleur positionnement du moteur.
2.3 Fixer l'assemblage des supports en utilisant (2) vis et (2) écrous.
2.4 Faire glisser le moteur sur l'assemblage des supports de la manière indiquée.
2.5 Insérer l'extrémité de la broche dans le moteur.
2.6 Ajuster le collet afin qu'il soit bien positionné à l'intérieur du encoche de la rôtissoire, puis serrer la vis à ailettes.

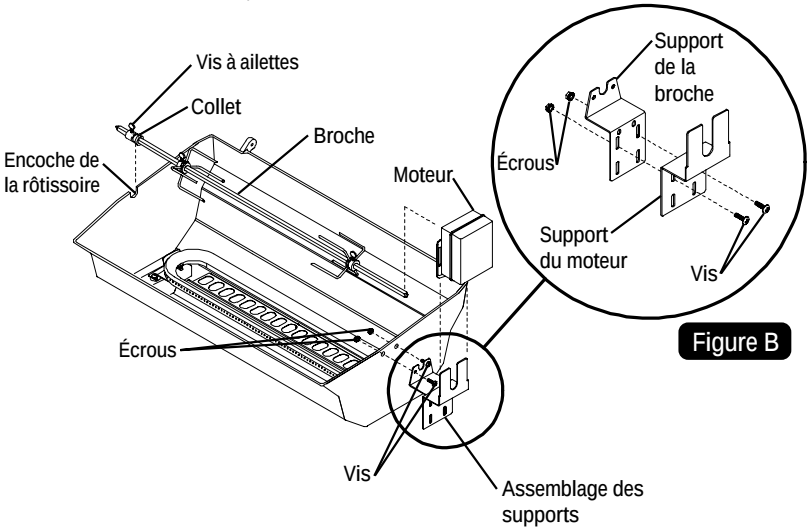


Figure B

Fonctionnement

Étapes

1. Placer la viande sur la broche de manière équilibrée, entre les deux fourches. Vérifier l'équilibre en tenant la broche avec une main à chaque extrémité et en tournant. Au besoin, ajuster la viande.
2. Placer la broche avec la viande sur le moteur. Ajuster le collet afin qu'il soit bien positionné à l'intérieur du support de la broche. Serrer la vis à ailettes.
3. Faire chauffer le gril et rôtir en suivant les suggestions ci-dessous.
4. Si la viande glisse sur la broche pendant la cuisson, retirer la broche à l'aide de gants isolants et ajuster l'équilibre. De la ficelle de cuisine peut être utilisée pour ficeler la viande.
5. Lorsque la viande est cuite, retirer la broche du moteur, retirer la fourche à viande du côté du moteur et retirer la viande de la broche en la faisant glisser.

⚠ AVERTISSEMENT

Si votre gril possède un brûleur latéral (auxiliaire), ne pas utiliser le brûleur en même temps que la rôtissoire. La chaleur du brûleur latéral risque d'endommager les pièces de la rôtisserie.

Suggestions de cuisson

Lorsque vous achetez un rôti, faire en sorte qu'il ait une forme équilibrée pour assurer une cuisson uniforme.

Pour faciliter le nettoyage, placer un plateau en aluminium sous la viande pendant la cuisson pour recueillir le jus.

Pour réduire le temps de cuisson et faciliter la manipulation de volaille, faire cuire deux volailles plus petites plutôt qu'une seule volaille de grande taille. Placer les volailles dos à dos pour une broche plus compacte et mieux équilibrée.

Protéger les extrémités des ailes et des cuisses avec du papier d'aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent.

Pendant la cuisson, ajouter marinades et sauces à l'aide d'un pinceau à manche allongé. Arroser fréquemment.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas exposer le moteur à un réglage du gril supérieur à Moyen. Cela risque d'endommager les composants internes.

Viande	Morceau	Poids	Chaleur	Temps de cuisson	Température interne
Bœuf	Côte de bœuf	1,8 à 2,7 Kg	Moyen à Faible	Saignant : 28 à 32 mn/Kg	60 °C
				À point : 32 à 40 mn/Kg	71 °C
	Rôti de bœuf (sans os)	1,8 à 2,7 Kg	Moyen à Faibl	Saignant : 40 à 44 mn/Kg	60 °C
Porc	Avec os :				
	Filet, pointe, épaule	1,3 à 2,2 Kg	Moyen à Faible	30 à 36 mn/Kg	77 °C
	Sans os :				
	Filet, pointe, épaule	1,3 à 2,2 Kg	Moyen à Faible	44 à 50 mn/Kg	77 °C
	Jambon précuit	1,3 à 2,2 Kg	Moyen à Faible	30 à 36 mn/Kg	60 °C
Agneau	Gigot désossé, carré	1,8 à 2,2 Kg	Moyen	Saignant : 40 mn/Kg	60 °C
				À point : 44 mn/Kg	71 °C
				Bien cuit : 50 mn/Kg	77 °C
Volaille	Poulet entier	1,1 à 1,58 kg	Moyen	1 h 1/4 à 1 h 1/2	85 °C
	Poussin	0,68 Kg	Moyen	1 h à 1 h 1/2	85 °C
	Canard entier	1,8 à 2,2 Kg	Moyen	2 h 1/2 à 3 h	85 °C
	Dinde entière	3,6 à 4,5 Kg	Moyen	2 h à 2 h 1/2	85 °C

Nettoyage et entretien

1. Laisser refroidir toutes les pièces en métal avant de nettoyer le gril. Laver à l'aide d'un produit détergent doux et d'une brosse en plastique. Essuyer à l'aide d'un torchon et ranger dans un endroit sec et frais, hors de portée des enfants. Remarque : Toutes les pièces en métal peuvent passer au lave-vaisselle à l'exception
2. Il est préférable de retirer le moteur du gril lorsque celui-ci n'est pas utilisé, et de le ranger dans un endroit sec.

Remarque : Il est possible que les plateaux de réchauffage ne puissent pas être utilisés lorsque les supports du moteur ou de la broche sont en place. du moteur.